

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 51

18.12. - 22.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

- BIO-Eiernockerl A,C,G
- Roter Rübensalat O
- BIO-Zitronenkuchen A,C

Dienstag



Tagesmenü 1

- BIO-Gemüsebouillon L
- mit Vollkornfrittaten C,G
- Lebkuchenschmarren A,C,G,H
- Weichselkompott

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Chicken Tikka Masala A,G
- Jasminreis
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Orange



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Kartoffelpuffer
- BIO-Gemüseallerlei G
- BIO-Orange

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Selleriestücke gebacken A,C,G,L
- BIO-Petersilkartoffeln
- Schnittlauch-Dip C,G,M
- BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Vollkornspaghetti A
- Sauce Bolognese Soja A,F,L
- und Hartkäse gerieben C,G
- dazu Sport Mix Salat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 1

- BIO-Pizza Margherita A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO- Pizza mit Käse und Putenschinken A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

